

Paris-Brest



LE MATÉRIEL

- casserole
- poches à dresser
- fourchettes
- sucre glace
- tamis
- douilles rondes unies n° 12 et à décor E8
- cercle à tarte de 28 cm
- bassines inox
- poudrette
- corne
- pinceaux
- plaque

Variantes

Petits Paris-Brest : 15 pièces. 1 seule couronne de pâte à choux de 10 cm de Ø, garnie de crème mousseline pralinée.

Manchons ou bûchettes : 15 pièces. Tige du diamètre des éclairs sur la longueur de la plaque (60 cm), garnies de crème mousseline pralinée et, à froid, découpées en biais en 3 x 5 portions.

Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème mousseline	Finition
Eau	l	0,200		
Beurre	kg	0,100	0,180	
Sel	kg	0,004		
Sucre	kg	0,008	0,150	
Farine	kg	0,120		
Œufs	P	3 à 4	3 (dont 2 jaunes)	1
Amandes effilées	kg			0,040
Sucre glace	kg			0,025
Lait	l		0,300	
Poudre à crème	kg		0,035	
Vanille			Q.S.	
Praliné	kg		0,200	

[REPÈRES] 1910 – Louis DURAND, pâtissier avenue de Longueil, invente le Paris-Brest. Sa boutique se trouve en effet sur le parcours de la course cycliste.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab5



Paris-Brest pistache de Gérard Mulot



Pour 2 Paris-Brest de 22 cm de Ø

Ingrédients	U	Pâte à choux	Crème pistache		
			Crème pâtissière	Meringue	Divers
Eau	l	0,250		0,060	
Beurre	kg	0,100			0,120
Sel	kg	0,005			
Farine	kg	0,150			
Œufs entiers	P	5			
Œufs blancs (4)	kg			0,120	
Sucre	kg			0,240	
Pâte à pistache	kg				0,150
Crème pâtissière	l		0,450		

PROGRESSION Paris-Brest

1 Régler le four à 200 °C

2 Confectionner la pâte à choux (cf. Technique de base)

- Mettre dans une casserole : eau, sel, sucre (facultatif), et beurre. Porter à ébullition.
- Hors du feu, jeter la farine en une seule fois. Mélanger.
- Remettre sur le feu et remuer énergiquement pour dessécher la pâte.
- Retirer du feu quand la pâte ne colle plus, ni à la spatule, ni à la casserole.
- Ajouter les œufs un par un. La pâte doit être lisse et ferme. Si l'on soulève une pointe de pâte avec la spatule, elle doit à peine s'affaisser.

3 Dresser

- Beurrer légèrement la plaque. Avec la poche dresser en premier la couronne extérieure du futur Paris-Brest.

→ On peut se servir d'un cercle à tarte beurré de la dimension requise.

- Cesser d'appuyer sur la poche, dès le tour complet réalisé et effleurer d'un mouvement vif, le début de la couronne.
- Dresser une deuxième couronne à l'intérieur, et contre la première couronne.
- Dresser une troisième couronne par dessus, entre les deux premières.

→ Il est judicieux de mettre les jointures fermant les trois couronnes à différents endroits.

4 Dorer – Rayer

- Dorer avec le pinceau. Rayer avec la fourchette. En profiter pour arrondir les différentes couronnes si nécessaire.
- Parsemer sur le dessus des amandes effilées blanchies.

5 Cuire

- Enfourner à four moyen 200 °C, pendant 35 à 40 min environ.

6 Confectionner la crème mousseline

• Faire la crème épaisse

- Mettre le beurre à ramollir.
- Faire bouillir le lait avec la vanille dans une casserole.
- Casser un œuf et clarifier les autres pour avoir les jaunes.
- Mélanger à sec sucre et poudre à crème. Verser ce mélange en remuant sur les œufs.
- Incorporer la moitié du lait bouillant en fouettant pour obtenir un mélange homogène.
- Verser, hors du feu, ce mélange sur le reste du lait bouillant, encore dans la casserole. Bien mélanger avec le fouet.
- Remettre sur le feu. Ne pas cesser de remuer jusqu'à épaississement et ébullition.
- Enlever du feu et incorporer immédiatement 30 g de beurre puis débarrasser la crème dans un plat inox propre.
- Refroidir rapidement en fouettant de temps en temps.

• Crémier le beurre

- Fouetter énergiquement le beurre ramolli pour obtenir une masse mousseuse.

• Monter la crème

- Dans le beurre moussieux, ajouter environ 1/4 de la crème épaisse refroidie, mais pas complètement froide, car en aucun cas le beurre doit fondre.
- Mélanger en fouettant énergiquement et incorporer le reste en 3 fois de même manière.
- Ajouter le praliné bien ramolli en plusieurs fois, tout en continuant de fouetter.

7 Garnir

- Ouvrir le Paris-Brest en deux parties égales au moyen d'un couteau-scie.
- Enlever le couvercle avec précaution. Ne pas le casser. Le poser à côté sur la grille.
- Remplir la poche, munie de la douille à décorer E8, de crème mousseline.
- Garnir en faisant des torsades décoratives, de telle manière que la crème apparaisse.
- Poser délicatement le dessus. Saupoudrer sans excès de sucre glace.

→ On peut aussi dresser un 4^e cercle de pâte à choux de dimension intermédiaire que l'on cuit à part. Au moment du garnissage, on met une couche de crème mousseline, puis on pose cette couronne. On termine en dressant sur tout le pourtour des torsades de crème.

PROGRESSION Paris-Brest pistache

1 Pâte à choux

- Amener à ébullition l'eau, le sel et le beurre. Hors du feu, mélanger la farine.
- Remettre le mélange à nouveau sur le feu et ne pas arrêter de remuer jusqu'à ce qu'il n'accroche plus à la spatule.
- Sortir du feu et verser le mélange dans un autre récipient.
- Rajouter 1 à 1 les œufs puis mélanger lentement.
- Dresser à l'aide d'une poche et d'une grosse douille. Deux cercles de 20 cm de diamètre, cuire à 200 °C. Dès que la pâte à choux aura gonflé, baisser le four à 180 °C et entrouvrir légèrement la porte.
- Temps de cuisson : 30 à 40 min.
- Les Paris-Brest doivent avoir une couleur blonde.

2 Confection de la crème pâtissière

Proportion pour 0,450 l de crème pâtissière : lait : 0,300 g – poudre à crème : 0,030 g – sucre : 0,075 g – 1 œuf.

- Mettre le lait à bouillir.
- Mélanger les œufs, la poudre à crème et le sucre ensemble.
- Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant constamment.
- Faire bouillir le mélange dans la casserole pendant 1,5 min.
- Faire refroidir la crème dans un autre récipient le plus vite possible.

3 Confection de la meringue italienne

- Monter les blancs dans une cuve de batteur.
- Cuire le sucre et l'eau dans une

casserole à 120 °C.

- Verser sur les blancs en mélangeant au batteur le plus rapidement possible jusqu'à ce que le mélange soit froid.
- Ranger ensuite la meringue au réfrigérateur.

4 Quand la crème pâtissière et la meringue sont faites et bien froides...

- Ramollir le beurre jusqu'à ce qu'il ait une consistance de pommade.
- Mélanger la pâte de pistache puis délicatement la crème pâtissière et la meringue jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Garnir les Paris-Brest coupés préalablement en deux et remettre le couvercle poudré de sucre glace. Conservation à + 5 °C, 24 h maximum.